LINEAMENTI INFORMATIVI AI LAVORATORI ADDETTI ALLE CUCINE

Questo manuale informativo è stato redatto ai sensi del D.L.gs. 81/08, art. 36 e 37

Indice

SICURI SUL LAVORO

Di seguito sono indicati i rischi specifici relativi alle diverse mansioni generalmente svolte da chi lavora in una cucina per ristorazione, al fine di evidenziare le corrette procedure per limitare al massimo gli infortuni.

Anzitutto è importante ricordare che senza **concentrazione** durante il lavoro, anche nelle operazioni più semplici il pericolo di infortunio rimane alto.

I vari "reparti" di lavoro non sono separati: spesso gli stessi Lavoratori svolgono diverse mansioni.
Anche per questo motivo è utile leggere, oltre il paragrafo relativo al proprio lavoro, anche quelli riguardanti le altre attività.
Chi svolge una mansione solo ogni tanto è più soggetto ad infortuni, poiché ha minore familiarità con le attrezzature e le procedure di lavoro.

Il **primo giorno di lavoro** il dipendente, oltre a compiere un sopralluogo nei locali di lavoro, deve imparare:

- i numeri telefonici di emergenza:
  - 118 Emergenza Sanitaria;
  - 115 Vigili del Fuoco;
  - 112 Carabinieri ;
  - 113 Emergenza generica;
- la posizione di estintori;
- la posizione della valvola generale del gas e delle valvole del gas delle varie apparecchiature (forni, frigoriferi, ecc.);
- la posizione dell' interruttore elettrico generale ed eventualmente dell'interruttore elettrico dei singoli locali(cucina, lavanderia, ecc.);
- la posizione delle porte tagliafuoco presenti;
- i nomi dei componenti della squadra di emergenza;
- le modalità di utilizzo delle attrezzature e dei prodotti chimici presenti;
- le procedure per lavorare in sicurezza(ossia il contenuto di questa dispensa);

.

All'interno dell'attività di questo settore produttivo vi sono diversi elementi che possono rappresentare una fonte di rischio per la salute o la sicurezza del personale.

Alcuni di questi elementi sono specifici del settore (ad esempio la presenza di una cella frigorifera), mentre altri sono comuni ad altri lavori (ad esempio un pavimento scivoloso perché bagnato).

In questo capitolo verranno analizzati i fattori di rischio che si riscontrano con maggiore probabilità in cucina.

Le schede descrittive dei diversi fattori di rischio sono poi completate dall'individuazione degli interventi preventivi e protettivi prescritti dalla legislazione vigente o ritenuti più adatti al fine di ridurre il rischio derivanti dalla presenza di elementi di pericolosità.

In ultimo, è allegata una scheda riepilogativa dei possibili rischi del lavoro in cucina .

PREVENZIONE INFORTUNI NELLE AREE TRATTAMENTO CIBI

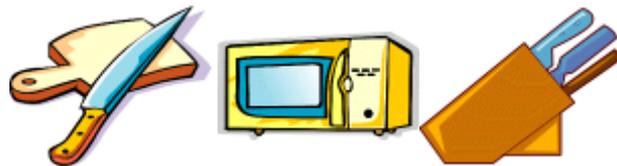
Prima di addentrarci nei dettagli tecnici e nei consigli pratici per la prevenzione degli infortuni, è importante ricordare i seguenti principi base:

- Il personale destinato al servizio in cucina dovrà essere opportunamente addestrato e formato per svolgere il compito al quale è destinato.

- Le aree lavorative devono essere, per quanto possibile, sempre mantenute pulite, libere da grasso, olio, detriti e acqua sui pavimenti.

- Istruzioni operative e di sicurezza dovranno essere esposte di fronte alle varie attrezzature utilizzate in cucina.

ATTREZZATURE DI LAVORO

Il rischio di infortunio può derivare dalla presenza di elementi taglienti, sia in attrezzi manuali (il banale coltello) che in attrezzi ausiliari (ad esempio l'affettatrice o il tritacarne).
Il risultato di un contatto accidentale di parti del corpo umano con questi elementi dipende dalla zona colpita e le conseguenze possono essere permanenti, con perdita di integrità che può risultare più o meno invalidante a seconda dell'estensione della zona colpita; in alcuni casi le conseguenze possono essere anche letali.
Ad oggi, comunque, tutte le attrezzature di lavoro devono essere dotate di marcatura CE che ne garantisce la rispondenza ad alcuni requisiti di sicurezza e rende inoltre obbligatorio fornire insieme alla macchina un libretto d'uso e manutenzione dove bisogna trovare tutte le informazioni necessarie ad un corretto utilizzo anche durante le operazioni di pulizia.
Nelle così dette " macchine" , ovvero tutte le attrezzature il cui principio di funzionamento non è manuale pur potendo richiedere l'intervento manuale, tutte le parti taglienti raggiungibili dall'utilizzatore durante l'operazione devono essere protette dal contatto accidentale.
Di seguito sono riportate le soluzioni tecniche protettive più comunemente utilizzate:

ATTREZZATURA UTILIZZO E MANUTENZIONE

NB *queste indicazioni vanno considerate indicative e non sostituiscono il libretto d'uso e manutenzione*

AFFETTATRICE

Nell'utilizzo dell'affettatrice è bene tener presente queste basilari norme di sicurezza.

1) Alimentazione *l'apparecchio deve essere collegato al tipo di alimentazione specificato 220V o 380V*

2) Protezione del cavo *di alimentazione, i cavi devono essere stesi in modo che non possano venir calpestati, schiacciati o ritorti, facendo particolare attenzione alle giunture fra cavi e spine ed ai punti di uscita dell'affettatrice, evitare sempre e comunque di tirare o forzare il cavo.*

3) Ventilazione *l'affettatrice deve sempre trovarsi in posizione tale da permettere l'areazione, è importante che l'apparecchio disti dalle pareti almeno 10 cm., è bene non posare l'affettatrice su superfici morbide perché le fessure di ventilazione verrebbero bloccate.*

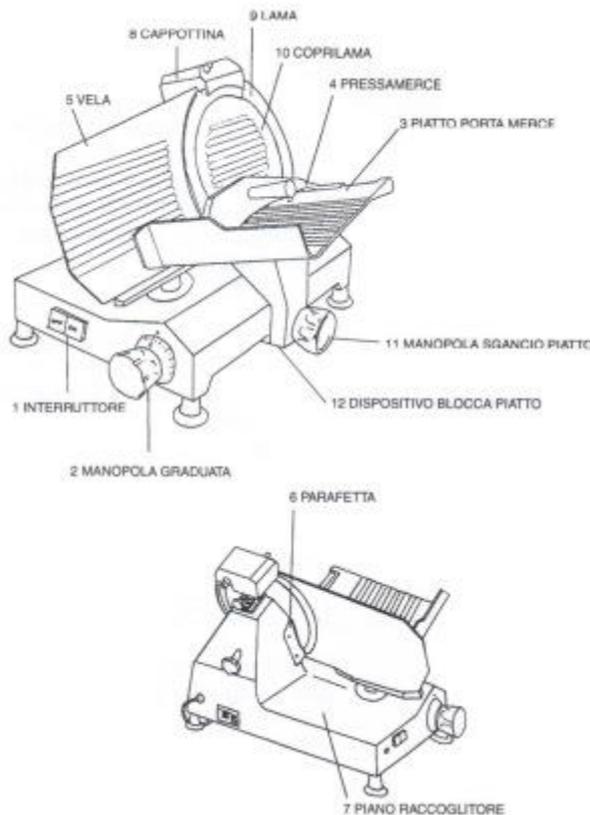
4) Temperatura *per un perfetto funzionamento dell'affettatrice è ideale un ambiente al dì sopra di 5° centigradi, con temperature più basse o sottozero potrebbe non funzionare correttamente.*

5) Calore *proteggere l'apparecchio da sorgenti di calore (termosifoni, stufe, condizionatori o altre fonti).*

6) Posizionamento *evitare di posizionare l'affettatrice su carrelli, staffe o tavoli instabili, una sua eventuale caduta potrebbe provocare danni sia a persone che all'apparecchio stesso.*

7) Temporali *per un ulteriore protezione dell'affettatrice durante un temporale o per lungo inutilizzo, togliere la spina dalla corrente, ciò eviterà danni dovuti a fulmini o ad improvvisi aumenti di tensione.*

8) Odori anormali o fumo *in caso di odori anormali o fumo spegnere subito l'affettatrice e staccare immediatamente la spina, recarsi dal proprio rivenditore di fiducia per una valutazione della sicurezza dell'apparecchio.*

9) Riparazioni *che richiedono manodopera specializzata: - il cavo di alimentazione ha subito danni - oggetti o liquidi sono entrati nell'affettatrice - in caso di forti urti - quando il suo funzionamento comincia a diventare inusuale- Si consiglia in caso di riparazione di recarsi in centri specializzati e autorizzati per avere maggiori garanzie sulla ricambistica, riparazioni imperfette o sostituzioni di ricambi non compatibili possono provocare danni alle persone e all'apparecchio.*

Termini più comuni utilizzati per descrivere i vari pezzi dell'affettatrice

1-Interruttore o pulsantiera *è posto normalmente sul davanti della macchina e serve ad azionare o spegnere l'affettatrice.*
2- Manopola graduata *posta al fianco dell'interruttore serve per regolare la vela e predisporre lo spessore del taglio, la misurazione di regola è da considerarsi in millimetri.*
3-Piatto portamerce *situato sul fianco dell'affettatrice viene utilizzato come appoggia alimenti da affettare.*
4-Pressamerce *situato sulla parte superiore del piatto porta merce serve per mantenere fermi gli alimenti, per meglio aderire è dotata di appositi dentini.*
5-Vela *è situata a filo con la lama e viene regolata dalla manopola per determinare lo spessore dei salumi.*
6-Parafetta *posto dietro la lama serve per guidare la fetta fuori dalla lama dopo l'operazione di taglio.*
7-Piano-raccoglitore-base*, ripiano dell'affettatrice su cui si appoggiano i salumi affettati.*
8-Cappottina *posta sopra la lama contiene il necessario per l'affilatura della lama, il corpo affilatoio è dotato di regola di due molle con due pulsantini.*
9-Lama *è situata tra il coprilama e l'anello proteggi lama.*
10-Coprilama *ricopre la lama lasciando libera solo la parte utilizzata per affettare, è asportabile grazie ad un tirante svitabile posto sul retro della lama.*
11-Manopola sgancia piatto *posta sotto il piatto portamerce, svitandola permette di togliere il carrello porta merce solo se la manopola graduata è posizionata sullo zero.*

PROCEDURA PER L'AFFILATURA DELL'AFFETTATRICE

Prima di procedere all'affilatura della lama è necessario sgrassarla con un panno morbido imbevuto di alcool, o di apposito detergente specificato per coloro che devono rispettare le normative HACCP. Posizionare l'affilatoio dell'affettatrice dalla parte in cui lo smeriglio è più inclinato, azionare la macchina e procedere alla prima fase. Allentare il pomello che sgancia la cappottina e farla ruotare come da figura 1. Abbassare la cappottina in posizione d'affilatura (figura 2) in modo da far alloggiare le mole sulla lama dell'affettatrice, bloccare il pomello che sgancia la cappottina riavvitandolo. Accendere la macchina e affilare la lama premendo il pulsantino posto sulla sinistra dell'operatore, non protrarre l'operazione per più di 30/40 secondi.

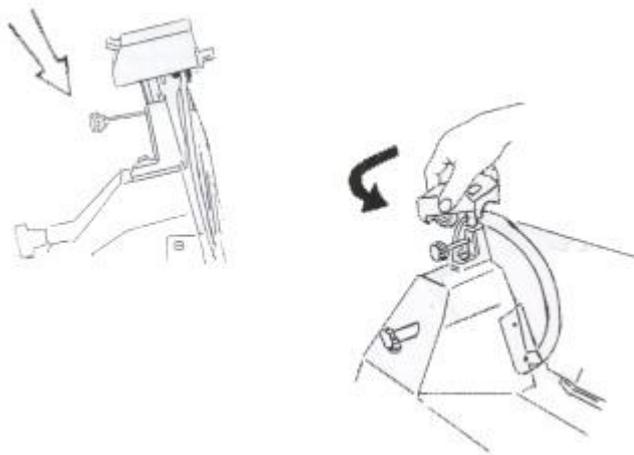



Figura 1

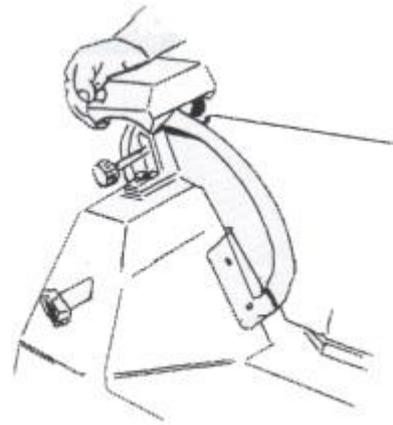



Figura 2

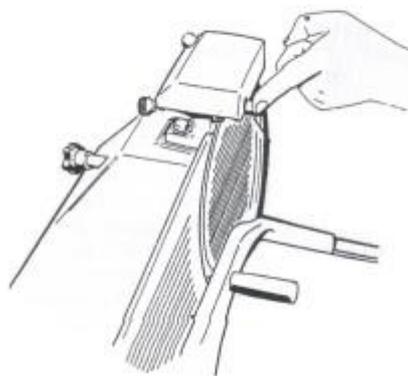



Figura 3

Premere entrambi i pulsanti per compiere la cosiddetta operazione di sbavatura, (figura 3) che non può essere protratta per più di 3/ 4 secondi pena un'eventuale affilatura su entrambi i lati della lama. Spegnere la macchina e attendere che la lama si fermi, sganciare la cappottina, farla ruotare in posizione di riposo e riavvitare il pomello, pulire i residui ferrosi prima dell'utilizzo. L'affilatura della lama non è più possibile quando la distanza tra la lama e l'anello di protezione supera dai 10 ai 16 mm. dipende dalla grandezza della lama e dal modello.

Questo tipo di affilatura è valido per la gran parte dei modelli di affettatrici con "affilatoio a due pulsanti", esistono in commercio alcune macchine con affilatoi diversi, per le quali è bene rifarsi al manuale del produttore. ***Ricordiamo che le operazioni di affilatura vanno eseguite con la massima attenzione onde evitare di procurarsi lesioni a volte anche gravi.***

E' obbligatorio l'uso dei DPI

E' OBBLIGATORIO USARE I GUANTI METALLICI

La procedura quì riportata è da considerarsi di tipo generico, non si risponde in nessun caso per l'utilizzo fatto di queste informazioni o per eventuali danni a cose o persone.

Per mantenere a lungo senza frequenti affilature la lama in buono stato, sarebbe meglio non tagliare formaggio e derivati del latte o in alternativa provvedere alla pulizia della lama stessa appena terminate e operazioni di taglio.

Verificare di tanto in tanto che la cromatura della lama sia sempre integra e che non esistano zone annerite, i salumi tagliati con una lama non perfettamente cromata acquistano un sapore metallico.

Per una buona affettatura degli alimenti si consiglia di spingere il carrello dolcemente verso la lama avendo cura di mantenere una leggera pressione contro la vela o piastra di regolazione dei tranci.

Normative sulle affettatrici

Và ricordato che nelle aziende possono essere adoperate solo affettatrici con dichiarazione di conformità alla direttiva CEE 89/392 e norme di prodotto - EN 60 335 2 64 - EN 60 335 1, certificazione rilasciata dal produttore dello strumento stesso.

Durante il periodo transitorio per l'attuazione delle direttive, sono state montate su vecchie affettatrici schede elettroniche in bassa tensione e pulsantiere al fine di adeguare gli strumenti stessi. Questo tipo di "modifica " non adegua in nessun modo le affettatrici interessate alle normative vigenti, salvo che non sia stata rilasciata apposita dichiarazione dal produttore dello strumento stesso.

RIASSUMENDO

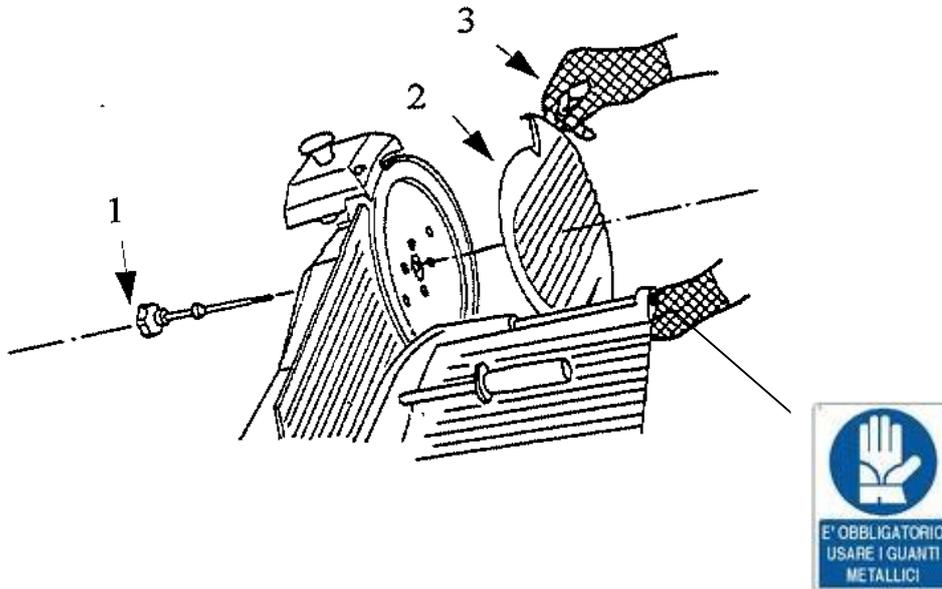
- L'affettatrice deve essere usata solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme sicurezza contenute nel manuale di uso e manutenzione.
- Nel caso si debba procedere ad un avvicendamento di personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Anche se sulla macchina sono installati dispositivi di sicurezza nei punti pericolosi, evitare di avvicinare le mani alla lama ed alle parti in movimento.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la presa della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia dell'affettatrice (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.
- Durante la manutenzione o la pulizia mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Se l'affettatrice dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarla, di non intervenire direttamente per le riparazioni, e di contattare il "Centro di Assistenza",visibile nel manuale di uso e manutenzione.
- Non impiegare l'affettatrice per prodotti surgelati, carni, pesci con osso, verdure e comunque prodotti non alimentari.
- **Non tagliare mai il prodotto, ormai esaurito, senza l'ausilio del braccio pressamerce**.
- **Non assumere posizioni tali da portare parti del corpo a contatto diretto con la lama.**

.

OPERAZIONI DI PULIZIA

PULIZIA DELLA LAMA , DEL PARALAMA E DELL'ANELLO

Svitare la manopola del tirante paralama (1) (*vedi FIG. n°1*) così da permettere l'estrazione del paralama (2).

Fig. 1 Sgancio paralama

ATTENZIONE

La pulizia della lama va fatta, indossando un paio di guanti metallici e utilizzando un panno umido.

opposta della lama e dell'anello, bisogna estrarre la lama (*vedi FIG. n°2*) dall'affettatrice.

Il procedimento da seguire per l'estrazione della lama è il seguente:

1) sganciare il paralama (*vedi FIG. n°1*);

2) togliere l'apparecchio affilatore **(a)** e aprire, tramite la manopola graduata, la vela di quel poco che basta per far aderire bene la maschera **(b)** sulla lama;

3) svitare le tre o quattro viti **(f)**, a seconda dei modelli, che fissano la lama;

4) appoggiare la maschera in plexiglas sulla lama, in modo che lo spacco presente sulla maschera vada ad accoppiarsi con l'anello **(c)**;

5) far coincidere l'asse dei due fori (d) presenti sulla lama con i due pomoli **(e)** presenti sulla maschera facendo girare semplicemente la lama fino alla posizione voluta;

6) avvitare i due pomoli **(e)** senza però stringere eccessivamente.

N.B. Il paralama va pulito con acqua tiepida e detersivo neutro.

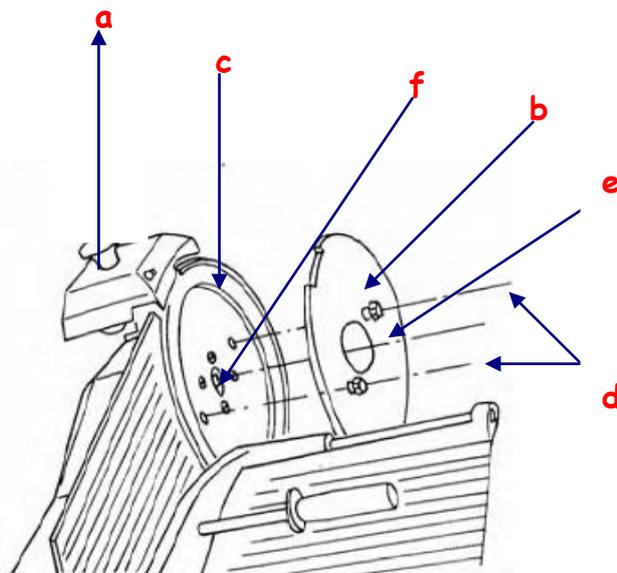



Fig. 2 Posizionamento della maschera per estrazione lama

PULIZIA DELL' AFFILATOIO

Sfregare le mole con uno spazzolino sempre in posizione di sicurezza, cioè con le mole rivolte dalla parte opposta alla lama.

PULIZIA DEL PARAFETTA

Per togliere il parafetta (*vedi FIG. n°3*) basta semplicemente svitare le due viti (a) che lo tengono bloccato

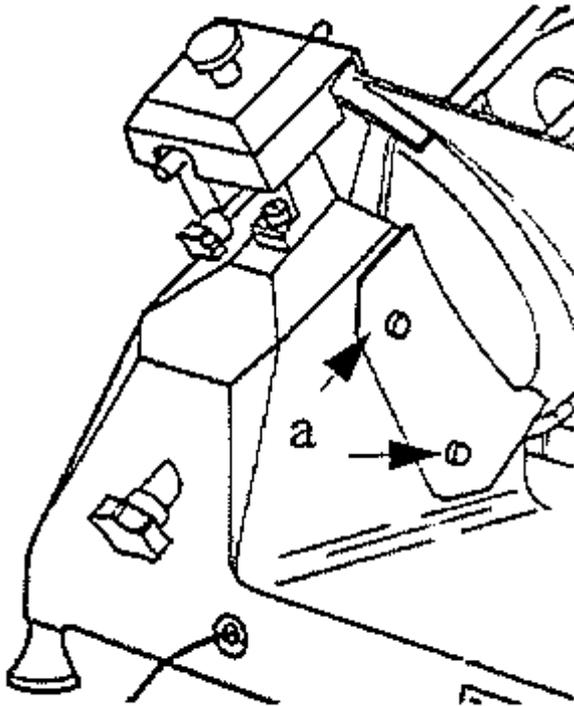



Fig. 3 vista del parafetta

TRITACARNE

__NB__ queste indicazioni vanno considerate indicative e non sostituiscono il libretto d'uso e manutenzione

Per poter essere utilizzato in una struttura commerciale, ristorativa e alberghiera il tritacarne deve corrispondere a requisiti di sicurezza e igiene stabilite per il costruttore dalla norma europea UNI EN 12331,

Ogni strumento deve essere munito di scheda a bassa tensione (12 o 24V), sia per minimizzare la possibilità di dispersioni della tensione di rete sulla carcassa, che evitare riaccensioni accidentali dopo una eventuale interruzione dell'energia elettrica. Prima di collegare il tritacarne alla rete elettrica verificare che l'impianto abbia una presa di terra e che i dati della targhetta d'identificazione siano compatibili con quelli della rete elettrica, in caso contrario fare adeguare l'impianto da personale qualificato.
Evitare nel limite del possibile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe, qualora l'uso si rendesse necessario utilizzare esclusivamente prolunghe conformi alle normative vigenti, facendo attenzione a non superare il limite di portata di corrente indicate sulle stesse.

Raccomandazioni necessarie per un buon utilizzo
1) Spingere la carne nell'apparecchio facendo uso del pressino (o pestello) in dotazione, premendo la carne sulla bocca d'ingresso della tramoggia.
2) Terminato il lavoro scollegare l'apparecchio e procedere alla pulizia: smontare tutti gli accessori (bocchettone, coclea, coltello e piastra grigliata) che possono essere lavati con acqua e saponi neutri o con i prodotti utilizzati per il lavaggio delle pentole sia in cucina che in lavastoviglie - pulire con uno straccio umido la parte esterna - ricordarsi di asciugare sia la parte esterna che i pezzi smontati.
3) La manutenzione della macchina deve essere fatta giornalmente, i residui della carne tendono a decomporsi rapidamente e alla lunga possono provocare corrosioni alle parti interne.

Pericoli e controindicazioni

1) Il tritacarne deve essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato espressamente concepito.

2) Utilizzare la macchina su piani di lavoro possibilmente sgombri e stabili, non spostarla mai quando è collegata alla rete elettrica, non toccare l'apparecchio con mani umide, non tirare il cavo d'alimentazione per staccare la spina, non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici o a contatto diretto con l'acqua, non farlo usare a bambini o comunque da persone non esperte, non toccare mai le parti in movimento, non comprimere il filo elettrico con pesi, non lasciare il cavo a contatto con superficie calde o taglienti, staccare la spina quando l'apparecchio non è utilizzato.

3) Lasciare spazio laterale alla calotta per avere una corretta ventilazione ed evitare pericolosi surriscaldamenti del motore

4) Non infilare oggetti o basamenti non idonei sotto il tritacarne.

5) Evitare di introdurre nell'apparecchio oggetti e sostanze non adeguate.

COLTELLI

I coltelli sono forse l'utensile più importante del cuoco, non fosse altro per la loro potenziale pericolosità. Imparare a conoscere, utilizzare e manutenere questi utensili è motivo di orgoglio e da grande soddisfazione.

Sicurezza

I coltelli sono utensili **potenzialmente pericolosi**: vanno usati senza presunzione e con rispetto.
Si dice che un coltello affilato è meno pericoloso di uno smussato: non so se questo sia vero in assoluto, sicuramente un coltello affilato necessita di una pressione minore ed è più preciso nel taglio, quindi è più difficile che venga deviato dalla traiettoria voluta andando a tagliare nella direzione sbagliata (cioè verso le nostre dita).
Non verificate se la lama del coltello è affilata facendo scorrere un dito sul bordo tagliente.
Non siate presuntuosi: se non siete ancora molto pratici, preferite la precisione alla velocità. Quest'ultima dote verrà da sola, col tempo.
Se usate una fascia magnetica per riporre i coltelli, fate in modo che non sia alla portata dei bambini.
Non lasciate i coltelli nel catino dei piatti, nascosti dalle altre stoviglie o dall'acqua insaponata.
Non lasciate coltelli in zone dalle quali potrebbero cadere, per esempio vicino ai bordi del piano di lavoro.
Non usare coltelli con il manico unto poiché potrebbero sfuggirvi di mano.

Materiali e tecnologie di produzione

Le lame dei coltelli sono in **acciaio inossidabile martensitico**, un acciaio cosiddetto "altolegato", ad alto tenore di carbonio e con una grande percentuale di leganti come Nichel, Cromo, Molibdeno, Vanadio. Questo materiale abbina una notevole durezza (indispensabile per mantenere il filo) ad una grande resistenza alla corrosione.

Le lama di un coltello può essere **stampata** (la sagoma della lama viene tagliata partendo da una lamiera) o **forgiata** (la lama viene ricavata deformando progressivamente un semilavorato).
Le lame forgiate sono più bilanciate e hanno una maggior resistenza in quanto le fibre del materiale vengono disposte dalla particolare lavorazione in direzione della sollecitazione.

Tipologie

Esistono coltelli di ogni forma e dimensione, ma non è necessario possederli tutti. In teoria con un **coltello da cuoco** e uno **spelucchino** si può già cucinare di tutto. Tuttavia, le possibilità aumentano con i 4 coltelli di base che mostriamo di seguito.

Coltello da cuoco

È il **coltello** più usato in cucina, insieme a quello per verdure. Ha una **lama ampia** che curva dolcemente per tutta la sua lunghezza, è **massiccio** per resistere ai colpi contro il tagliere e deve essere lungo **20-25 cm**. Si può usare per tagliare, tritare, ridurre a cubetti qualunque tipo di alimento.

Può sostituire quello per verdure, tuttavia pensiamo che sia utile avere un coltello specifico, leggero, sottile e affilato, che garantisce una maggior precisione.

Coltello per verdure

È un coltello **leggero** e **sottile**, con lama molto **affilata**, per garantire una maggior precisione nel taglio di sottili fette di verdura.

È anche chiamato coltello "orientale" poiché il classico coltello da cuoco, nella cucina orientale, ha più o meno questa forma. Scegliete una misura compresa tra 18 e 22 cm, sufficiente per la maggior parte delle verdure. La lama, piuttosto piatta, è studiata appositamente per essere appoggiata al tagliere e fungere da fulcro per affettare ripetutamente ortaggi come aglio, cipolla, peperoncini, zucchine ecc.

Coltello per pane

La **lama seghettata** è utile per tagliare alimenti teneri con crosta o buccia, come il pane. Non usatelo per tagliare la carne o il pesce: finirà per ridurli in poltiglia. Non è necessario spendere una fortuna per un coltello per pane: meglio acquistare un buon coltello da cuoco e un coltello per pane mediocre.

Spelucchino

Può assumere **diverse forme**: può essere simile al coltello da cuoco e quindi avere una funzione generica, o può essere più specializzato, come il coltello per pelare che vedete qui a fianco in alto.

È utile per tutti i lavori di fino o per tagliare cose piccole: pelare la frutta, sbucciare, raschiare, ecc. La lama deve essere lunga 8-11 cm.

Scelta dei coltelli

Acquistare confezioni assortite di coltelli non è una scelta conveniente, per diversi motivi. Un coltello di qualità ha un **costo notevole** (fino a 80-100 Euro per pezzo): se vale certamente la pena l'acquisto di un buon coltello per verdure o da cuoco, lo stesso non vale per altri coltelli meno usati come la manaretta o il coltello per pane. Almeno il **coltello da cuoco** e quello per **verdure** dovrebbero essere forgiati e di buona qualità. Valutate bene le dimensioni che dovranno avere in base a quello che cucinate di solito.

Partite da questi, ed eventualmente dagli altri due coltelli di base, per valutare l'acquisto di altri coltelli in seguito, quando avrete più esperienza e le idee più chiare rispetto alle vostre esigenze.

Un buon coltello deve essere **bilanciato**, ovvero non deve essere più pesante sulla punta o sul manico.

L'**impugnatura** deve essere ergonomica, i rivetti, se presenti, devono essere ben arrotondati.

Cura dei coltelli

I coltelli devono essere conservati in modo tale che le lame non vengano a contatto con altri corpi metallici, per evitare che subiscano urti. Un **ceppo per coltelli o cassetti con vani appositi in legno** rappresentano le soluzioni migliori.

Non lasciare i coltelli in ammollo nell'acqua: lavateli e asciugateli subito e non metteteli in lavastoviglie.

Usate i coltelli su taglieri in legno o plastica, evitate di usarli su materiali duri come vetro, ceramica, metallo, piani di lavoro.

FRIGGITRICE

Per friggitrici non si intendono solo le attrezzature di grosse dimensioni, ma anche le padelle impiegate per friggere. Esse sono, in assoluto, tra le attrezzature più pericolose in cucina, sia per quello che riguarda la sicurezza del personale di cucina sia per la struttura stessa. Il pericolo d'incendio è sempre in agguato, per cui dovranno essere prese tutte le precauzioni per evitare qualsiasi rischio.

Una cosa a cui dovete porre particolare **Attenzione** è quella di non versare mai acqua o altro liquido nell'olio bollente. Esso diventa istantaneamente vapore che può esplodere violentemente e disperdere olio bollente in tutte le direzioni.
Fate attenzione quando aggiungete del cibo nella friggitrice.
Se l'olio è troppo caldo o se ci sono delle sacche di liquido nel cibo preparato, l'olio si vaporizza e si spande ovunque.

NORME DI SICUREZZA PER LA PULIZIA E SVUOTAMENTO DELLE FRIGGITRICI

Il personale di cucina addetto alle friggitrici deve sapere come svuotare e pulire in sicurezza le friggitrici (anche quelle dotate di filtro automatico o semiautomatico) ed in particolare come maneggiare in sicurezza l'olio bollente.
Le friggitrici dotate di filtro automatico o semi automatico evitano all'operatore la necessità di venire in contatto con l'olio bollente, riducendo così , in maniera significati rischi. Questi dispositivi permettono di filtrare, in maniera sicura, l'olio anche quando esso è alla normale temperatura di cottura.
Il riempimento manuale ed il filtraggio delle friggitrici dovrà essere effettuato solamente quando la temperatura dell 'olio è scesa sotto i 40° Le scottature dovute all 'olio bollente possono essere molto pericolose. L'olio impiega solo 6 – 7 minuti per scaldarsi, ma necessita di circa 6 – 7 ore per raffreddarsi.

QUALUNQUE SIA IL TIPO DI FRIGGITRICE IMPIEGATA, È ESSENZIALE CHE:

- Il personale sia addestrato circa le procedure di sicurezza sul riempimento e la pulizia.
- Il personale deve essere provvisto dei DPI richiesti (occhiali per la protezione degli occhi.
- guanti per resistenza al calore, grembiuli, ecc.).
- La friggitrice deve essere sempre ben manutenzionata e qualunque accessorio deve essere adatto allo scopo, secondo le indicazioni del costruttore.
- Qualsiasi versamento di olio deve essere pulito immediatamente, assicurandosi che l'area intorno alla friggitrice sia completamente asciutta e pulita per evitare i rischi di caduta.

QUANDO VUOTARE E PULIRE

Le procedure di molte Compagnie, prevedono gli interventi di notte con una durata di varie ore.
Per motivi di sicurezza ed economici, le friggitrici devono essere spente quando non sono gestite dal personale presente davanti alla macchina.
Tuttavia quando è possibile, sarebbe preferibile effettuare le pulizie ed il riempimento all'inizio del giorno, quando l'attenzione è maggiore, invece che alla fine del lavoro quando l'attenzione è minore ed il personale è più stanco.
Se il lavoro di pulizia è svolto da una squadra notturna, è importante che esso sia effettuato per primo.

LE REGOLE PER SVUOTARE IN SICUREZZA LA FRIGGITRICE E LA SEQUENZA CORRETTA SONO BASATE SULLE SEGUENTI LINEE GUIDA:

- Spegnere l'apparecchiatura e staccare l'interruttore principale
- Lasciare raffreddare l'olio e verificare, con l'uso di un termometro, che la temperatura sia scesa sotto i 40°
- Seguire le istruzioni del costruttore ed utilizzare i materiali adatti per la pulizia
- A secondo del tipo di friggitrice l'olio sarà svuotato dalla friggitrice mediante una valvola di drenaggio, un tappo mobile o un contenitore mobile
- Se l'olio è troppo freddo per essere drenato, riscaldarlo brevemente e smuoverlo con il cestello della frittura per un periodo non superiore al minuto. Spegnere nuovamente l'apparecchiatura, controllare la temperatura e procedere allo svuotamento.
- Usando un filtro, far scorrere l'olio in un contenitore adatto di metallo o di plastica resistente al calore.

Questi contenitori dovranno esser trasportati per cui ricordarsi di chiuderli con il proprio tappo.

- Assicurarsi che il contenitore possa contenere tutto l'olio da svuotare, tuttavia se la quantità di olio è grande, è preferibile usare contenitori più piccoli e maneggevoli.

Questo comporterà una riduzione del pericolo di spargimento di olio e un trasporto meno faticoso.

- Posizionare il contenitore in un luogo sicuro, sopra un banco per evitare di venire contaminato
- L'olio non riutilizzabile non deve essere versato negli appositi contenitori per oli esausti .
- Pulite subito qualsiasi spargimento di olio sul pavimento
- Assicurarsi che il pavimento sia asciutto e pulito
- Prima di riempire la friggitrice con olio nuovo o rigenerato, assicurarsi che il tappo di drenaggio sia stato chiuso

PROCEDURA PER LA PULIZIA

Questa procedura si applica a tutti i tipi di friggitrici:

- Spegnere la friggitrice e staccare la spina dalla presa o staccare l'interruttore principale.
- Assicurarsi che siano indossati i DPI previsti.
- Controllare che nelle vicinanze non ci siano altre attività che interferiscono con le operazioni di pulizia.
- Controllare che tutto l'olio sia stato svuotato e con ci sia sversamento sul pavimento che possa causare cadute.
- Rimuovere tutti i residui sparsi sulle superfici interne.
- Lavare completamente tutte le superfici interne ed esterne usando i prodotti chimici consigliati e verificare che non ci siano perdite.
- Per residui resistenti utilizzare solo i prodotti consigliati.
- Terminate le pulizie assicurarsi che la friggitrice sia asciutta e non sia rimasta dell'acqua.
- Controllare che la valvola di drenaggio sia chiusa e funzioni regolarmente
- Quando si riempie la friggitrice, sarà necessario un aiuto se il contenitore dell'olio è troppo grosso o troppo pesante. Dove possibile usare contenitori piccoli.
- Non sovra riempire la friggitrice e seguire le istruzioni del costruttore.
- Pulire ogni sversamento
- Assicurarsi che il pavimento sia asciutto e pulito per evitare rischi di cadute.

CALDAI, BAGNOMARIA, FORNI A VAPORE, STEAMER, PENTOLE

Vi è la possibilità di ustioni in seguito al contatto con parti calde del piano di cottura o delle pentole o ancora per la fuoriuscita di liquidi riscaldati.
Poiché non è possibile isolare la zona pericolosa è necessario che siano sistemati dei cartelli indicatori segnalanti il pericolo e il personale deve essere dotato di **Dispositivi di protezione individuale.**
Ricordatevi sempre che il vapore dirige sempre verso l'alto da una pentola in ebollizione.

Rimuovere il coperchio prima lateralmente, così che il vapore non vi bruci la mano. Se voi prendete una padella calda o un coperchio da un forno o da un fornello e lo mettete in uno scaffale o altro luogo, lasciate sul manico uno straccio o un guanto come avviso per gli altri colleghi in cucina che essi sono caldi (e dite loro che quello è il segnale stabilito per indicare un contenitore caldo). Un altro mezzo, potrebbe essere quello di versare un po' di farina sul contenitore per indicare che è caldo e scotta.
Non lasciate mai sporgere fuori dal forno i manici delle padelle. Essi possono impigliarsi nei vestiti e spargere il contenuto della padella sul pavimento.
Per ridurre la probabilità di urto con i contenitori contenenti liquidi surriscaldati o il rovesciamento degli stessi intorno alle zone di cottura devono essere predisposte delle barriere antirovesciamento.
La caratteristica comune di queste attrezzature è il rischio ustioni dovute al vapore ed alla necessità che i dispositivi di sicurezza (termostati, valvole di sovrapressione) siano sempre mantenuti efficienti e controllati periodicamente secondo le indicazioni del costruttore.

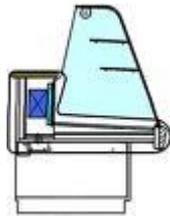
Nella fotografia sotto riportata sono evidenziati gli elementi di sicurezza di un moderno caldaio

Un sistema pratico di protezione per prevenire brutte scottature, quando si usa un forno a vapore è quello di utilizzare lo sportello come protezione. Il personale dovrà aprire il forno a vapore, stando dietro allo sportello, in modo da fare uscire tutto il vapore.

FORNI A MICROONDE

Non presentano il problema di generare calore, in quanto il procedimento di cottura è completamente diverso dai forni tradizionali ed avviene a livello microscopico nella struttura dell'alimento. Nonostante possano apparire del tutto innocui, anche queste attrezzature possono essere fonte di danni per l'operatore, specie se questi incautamente introduce la mano all'interno del forno senza averlo prima disattivato. Per prevenire questa eventualità tutti i forni a microonde hanno un microinterruttore sullo sportello, che all'apertura interrompe il flusso. Naturalmente ne deve essere periodicamente verificata l'efficacia.

Deve essere controllata di frequente l'integrità delle porte dei forni a microonde e le guarnizioni consumate o danneggiate devono essere sostituite. Un controllo delle radiazioni dovrebbe essere eseguito a intervalli regolari.

MANUTENZIONE E UTILIZZO BANCHI REFRIGERATI

I banchi refrigerati devono essere corredati di certificato CE, rispondere alle vigenti norme per l'aspetto igienico sanitario (contenitori o bacinelle devono essere in acciaio inox o materiale idoneo) e per la sicurezza alla legge DL 81/08. L'uso dei clorofluorocarburi per la manutenzione e la ricarica di apparecchiature e impianti di refrigerazione e' vietato a partire dal 31 dicembre 2000.

Per un corretto utilizzo

1) *In fase d'installazione i banchi refrigerati devono essere posizionati lontani da raggi solari diretti, fonti di calore quali lampade ad elevata intensità, bocchette di condizionamento, porte e finestre.*
2) *Il mobile contenente il frigo deve essere posizionato in un locale ben aerato, se durante il periodo estivo si superano i 30° C, per un corretto funzionamento è consigliabile climatizzare il locale.*
3) *La tensione della rete elettrica deve essere compatibile con l'alimentazione richiesta per i banchi, la tolleranza consigliata non deve essere superiore al 5%*
4) *Visto i considerevoli assorbimenti è consigliabile controllare in fase d'installazione la sezione dei cavi sia tra il banco e la presa che all'interno della stessa, sezioni inadeguate o non idonee possono determinare cadute di tensione con conseguenti anomalie di funzionamento e surriscaldamento dei cavi stessi.*
5) *Ricordarsi sempre di far verificare la messa a terra dell'impianto elettrico, oltre a essere obbligatorio a norme di legge sulla sicurezza, preserva il buon funzionamento dell'apparecchiatura da una parte e dall'altra l'incolumità personale.*
6) *E' necessario altresì l'installazione di un interruttore con fusibili a protezione magnetotermica o un interruttore differenziale (salva vita).*
7) *In fase di sistemazione della merce all'interno del mobile ricordarsi di non superare mai i limiti massimi di portata, non disporre i prodotti sulle feritoie di ripresa (ricircolo dell'aria), osservando queste due regole si consente il regolare flusso dell'aria proveniente dall'evaporatore e si evita un cattivo funzionamento di refrigerazione.*

Manutenzione e pulizia

1) Regola primaria è quella di staccare la spina prima di procedere alla pulizia del piano d'appoggio e del piano vasca.
2) Per la pulizia dei piani d'appoggio della merce e per la parte esterna usare acqua tiepida, detergenti a base di saponi e panni morbidi.
3) Il pacco alettato del condensatore và pulito con un pennello morbido o un aspiratore d'aria, và effettuata mensilmente, la mancata o insufficienza pulizia del condensatore, compromette il regolare funzionamento del compressore, oltre al surriscaldamento del motore e ad un aumento di consumi d'energia, provoca una staratura dei paramentri d'intervento elettrici e di quelli di controllo della temperatura.
4) Per i mobili a bassa temperatura è consigliabile trimestralmente effettuare la manutenzione del gruppo frigo.
5) E' indicato un controllo periodico da far effettuare da un frigorista di fiducia.

Le informazioni quì riportate sono frutto della nostra esperienza, E devono essere considerate di tipo generico.

UTILIZZO DELLE PRINCIPALI MACCHINE PRESENTI IN CUCINA

CORRETTO UTILIZZO DELLE PRINCIPALI MACCHINE PRESENTI IN CUCINA

L' utilizzo delle macchine deve essere consentito **solo a persone a conoscenza delle corrette modalità di utilizzo.**

La rimozione dei dispositivi di sicurezza o l' omissione delle opportune cautele implica **precise responsabilità e sanzioni.**

Vanno immediatamente **segnalate** tutte le situazioni di pericolo o malfunzionamento che si ritrovano nelle apparecchiature presenti nel luogo di lavoro.

Quando si esegue la manutenzione o la pulizia delle macchine, disattivare non solo l' interruttore della macchina ma **staccare fisicamente la spina dalla presa di corrente oppure spegnere l' interruttore a muro se è presente,** per evitare avvii accidentali.

I principali dispositivi di sicurezza presenti nelle macchine in cucina sono:

1. doppio pulsante di avvio/stop: se manca corrente, al suo ritorno la macchina non deve ripartire ;
2. microinterruttori di stop nel caso vengono rimosse le protezioni: la macchina non deve funzionare se le protezioni sono assenti (le protezioni sono carter e affila lame dell' affettatrice;
3. coperchio del trita carne o pelapatate; schermi nell' impastatrice, ecc.);
4. griglie di protezione fisse: non deve essere possibile infilare la mano quando la macchina è funzionante. Schermi fissi sono presenti, ad esempio, sul fondo della grattugia e del tritacarne, nelle gelatiere, ecc.

PER CHI LAVORA IN CUCINA

Gli infortuni più frequenti nei ristoranti avvengono in cucina, dove i ritmi sono molto sostenuti e le attrezzature sono "pericolose".

PER EVITARE FERITE DA TAGLIO

Programmare una **periodica affilatura** dei coltelli e di tutte le attrezzature taglienti: se un coltello non è affilato, nel tagliare si esercita una pressione superiore al necessario che può essere pericolosa;

riporre sempre **ordinatamente** i coltelli,

non lasciare coltelli nascosti sotto strofinacci o altri materiali.

SBAGLIATO il coltello è seminascosto dall'insalata

Ci possiamo ferire noi stessi o si può ferire un collega;

SBAGLIATO non lasciare nel lavello coltelli od oggetti

non conservare in tasca i coltelli;

non gesticolare quando si ha in mano un coltello;

Appoggiare i coltelli in maniera sicura: Quando lavorate con un coltello e lo posate, assicuratevi di appoggiarlo con la punta verso l'interno del piano di appoggio. Il piano di appoggio deve essere stabile, regolare e non scivoloso

SBAGLIATO
Coltello Sospeso

GIUSTO
Tagliere come base di appoggio

Quando dovete spostarvi con un coltello in mano, assicuratevi sempre che sia impugnato con la lama rivolta verso il basso.

SBAGLIATO
Lama rivolta in avanti

GIUSTO
Lama rivolta verso il basso

Quando si usa un coltello, non tagliare verso di voi o le vostre dita.
Usare la massima attenzione dove la lama si dirige e fate attenzione che non vi scivoli.

SBAGLIATO

GIUSTO

Non cercare di prendere un coltello che sta cadendo: se voi state usando o maneggiando un coltello e vi cade, fermatevi e lasciatelo cadere. Questo sembra elementare, ma l'istinto vi porterà a cercare di prenderlo, con il pericolo di tagliarvi.

- usare **guanti di gomma lunghi** nelle operazioni di lavaggio stoviglie;

- quando si eseguono lavorazioni pericolose (come ad es. il disossamento o la macellazione), usare guanti e grembiuli in maglia metallica;

- usare **guanti antitaglio** nella pulizia e nella manutenzione delle macchine elettriche;
  fare attenzione a non ferirsi nella lavorazione di alimenti surgelati o con parti acuminate (attenzione al pesce surgelato);

- **staccare sempre la spina di alimentazione** elettrica dei macchinari prima di procedere alla loro pulizia o manutenzione;

se si rompe un bicchiere, un piatto o un altro oggetto che può creare pericolo, raccogliere immediatamente i frammenti ed avvisare i colleghi affinché prestino la massima attenzione;
non gettare vetri od oggetti taglienti nella " normale" immondizia.

Raccolta differenziata

PER EVITARE CADUTE, CONTUSIONI, URTI, Ecc.

- Mantenere libero e pulito il pavimento: in caso di versamenti accidentali di liquido, pulire immediatamente ed avvisare i colleghi affinché prestino la massima attenzione;
- indossare calzature con la suola di gomma per non scivolare;
- avvisare i colleghi quando si trasportano oggetti pesanti o caldi;
- non trasportare da soli oggetti pesanti od ingombranti ma farsi aiutare dai colleghi;
- ne al trasporto di materiale con carrelli: avvisare sempre
- non trasportare oggetti pesanti od ingombranti sulle scale (fare particolarmente attenzione alle scale che possono essere umide o sdrucciolevoli);
- disporre il materiale nelle dispense in modo da evitare eventuali cadute(non fare cataste troppo alte o disordinate) e fare attenzione che anche gli eventuali fornitori osservino queste cautele;
- accertarsi che le scansie e gli scaffali siano fissati stabilmente alle pareti;

PER EVITARE DANNI ALLA SCHIENA

Nel trasporto di carichi pesanti usare se possibile carrelli meccanici o farsi aiutare;

- quando si solleva un carico (anche leggero!): la schiena deve essere **diritta**
- il tronco eretto
- la **posizione del corpo accoccolato**
- la posizione dei piedi deve essere **aperta e salda**
- lo sforzo deve essere sostenuto **dai muscoli delle gambe**

- il peso sollevato deve essere tenuto **accostato il più possibile al corpo.**
- Non si deve sollevare il carico dando strattoni, ma i movimenti devono essere **guardati e senza scosse.**
- Non si devono compiere torsioni accentuate della colonna vertebrale, ma **girare tutto il corpo muovendo i piedi.**
- Occorre distribuire in modo simmetrico ed equilibrato **sulle due braccia** il peso trasportato.
- Non fare mai assumere alla regione lombare una posizione ipertesa pericolosa. Deve essere diritta!

Disporre nella dispensa gli oggetti più pesanti in modo che siano ad un'altezza compresa **fra 70 e 110cm da terra;**
usare scale o scalette portatili di sicurezza per sistemare materia le in alto. Sedie, scatole o bidoni non devono mai essere usate per questo scopo.

PER EVITARE SCOTTATURE OD USTIONI

- Usare manopole, guanti o manicotti **anticalore** per la protezione delle mani e degli avambracci quando si spostano pentole ed altri oggetti caldi (oltre al pericolo di scottarsi le mani può capitare di perdere la presa);
- manipolare molto attentamente pentole od altri oggetti caldi.
- Le scottature più frequenti si verificano di norma a causa del contatto accidentale con superfici calde : la fretta, e la mancanza di concentrazione sono indubbiamente i motivi principali che favoriscono questo tipo di infortuni. Per evitare questo rischio, è indispensabile porre attenzione a non impugnare oggetti caldi con strofinacci umidi perché la presenza di umidità favorisce il passaggio di calore. Utilizzate sempre adeguate DISPOSITIVI DI PROTEZIONE per spostare pentole e eventuali attrezzature bollenti,(le pentole non andrebbero mai riempite eccessivamente di liquidi bollenti), evitate di posizionare recipienti contenenti liquidi su ripiani alti, chi non ne conosce il contenuto potrebbe rovesciarseli addosso. Non scoperchiate una pentola in pieno bollore mettendoci sopra il naso, bensì alzate il coperchio in direzione opposta al vostro corpo. Sempre in direzione opposta al vostro corpo vanno girati tutti quegli alimenti che ricadendo accidentalmente nella pentola potrebbero ustionarvi con il loro condimento. E in fine non versate acqua nelle sostanze grasse bollenti.

EVITARE DERMATITI O ALTRI DANNI PROVOCATI DA PRODOTTI CHIMICI

- Prestare sempre attenzione ai **simboli ed alle istruzioni di pericolo nelle etichette** e nelle **schede di sicurezza;**
- utilizzare sempre guanti di gomma nel lavaggio delle stoviglie; sono consigliabili quelli che coprono anche gli avambracci;
- se si notano screpolature della pelle, indossare guanti di cotone sotto a quelli di gomma ed adoperare guanti che consentono di mantenere il più possibile la pelle asciutta;

quando si esegue la **pulizia del forno:**

- indossare guanti di gomma ed indumenti protettivi;
- indossare mascherine protettive;
- aerare il locale durante e dopo la pulizia;
- non esporsi ai vapori dei prodotti;

quando si utilizzano **prodotti per lavastoviglie (detergenti):**

- prestare la massima attenzione poiché questi prodotti possono essere irritanti o tossici e provocare ustioni alla pelle ed agli occhi;
- indossare guanti di gomma lunghi e occhiali antispruzzo;
- fare il possibile per evitare gli schizzi;
- non indossare indumenti che lasciano le braccia coperte;
- non sostituire mai i contenitori originali;
- gettare i contenitori vuoti facendo attenzione che nessuno possa essere danneggiato;
- dopo le operazioni di pulizia idratare la pelle con appositi creme.

LOCALI DI LAVORO E MICROCLIMA

Per la prevenzione del rischio infortunistico legato agli spazi di lavoro risulta indispensabile, anche se può apparire ovvio, poter disporre di piani di lavoro funzionali, stabili, accessibili ed ordinati e gli spazi sufficienti a consentire un agevole movimento di chi opera in cucina.
Occorre anche prestare attenzione nel non collocare sui percorsi di passaggio, oggetti, scatoloni e provviste che potrebbero essere causa di infortuni facilmente evitabili.
Un altro elemento di rischio infortunistico può derivare dal pavimento della zona di lavoro,che specie nelle zone di lavaggio può permanere bagnato per un certo periodo di tempo con conseguente pericolo di scivolamento e caduta. La pavimentazione dovrebbe essere quindi costruita con materiali antisdrucciolevoli e dotato di pozzetti di deflusso presenti in numero sufficiente; inoltre per aumentare il grado di prevenzione tutti gli addetti che possono trovarsi ad operare sul pavimento bagnato dovrebbero utilizzare calzature con suola antiscivolo.

IL LOCALE CELLA FRIGORIFERA MERITA UNA ATTENZIONE PARTICOLARE COME LOCALE DI LAVORO.

Essa deve avere una porta facilmente apribile anche dall'interno, un sistema di allarme (da controllare frequentemente) e dotata di illuminazione di emergenza che entri in funzione ad una eventuale mancanza di corrente.
Un cartello indicante l'esposizione a basse temperature dovrebbe essere affisso all'esterno della porta del locale, insieme al divieto di ingresso a persone non autorizzate.
Il pavimento del locale quando è costituito in acciaio inox, deve essere zigrinato per evitare scivoloni. In ogni caso esso deve essere costruito in modo da garantire una buona igiene del locale.
Quando si entra in una cella frigorifera, anche per breve tempo, si dovranno sempre usare gli indumenti protettivi.
Le aree prospicienti l'ingresso delle celle frigo devono essere dotate di tappetini antiscivolo o il pavimento deve essere trattato in maniera opportuna per evitare scivolate.
Le provviste in essa contenute devono essere sempre opportunamente stivate.
Molta attenzione deve essere prestato al confort microclimatico, in quanto i cuochi e il personale di cucina in genere sono esposti a balzi termici anche notevoli, con il passaggio dal caldo eccessivo ed umido nelle vicinanze dei forni e fornelli al freddo delle celle frigorifere, a cui si aggiunge la possibile esposizione a correnti di aria. E'

quindi evidente che attraverso opportuni mezzi tecnici si dovrà agire sull'ambiente di lavoro mediante:

condizionatori: evitando di creare un eccessivo dislivello termico fra l'interno e l'esterno degli ambienti di lavoro

deumidificatori: per rimuovere l'umidità in eccesso ventilatori: hanno una influenza importante sulla termoregolazione corporea in quanto una maggiore velocità dell'aria accelera lo scambio termico fra organismo umano ed ambiente.

L'utilizzo di apparecchi di ventilazione, condizionamento e deumidificazione è condizionato dalla pulizia e disinfezione delle griglie esterne e delle condotte d'aria per scongiurare la formazione di batteri, tossine e spore che si disperderebbero nell'ambiente.

PER PREVENIRE L' INCENDIO IN CUCINA

Non lasciare stracci od altro materiale combustibile vicino a fonti di calore o corpi caldi (gli stracci presenti in cucina sono spesso sporchi di olio e grasso facilmente infiammabile);

- controllare il buon funzionamento della termocoppia di blocco del gas (è il dispositivo che interrompe il flusso del gas dopo lo spegnimento accidentale della fiamma);
- controllare la data di scadenza dei tubi di gomma (la data è scritta sul tubo stesso) e segnalare immediatamente eventuali danneggiamenti;
- mantenere puliti i forni, le friggitrici, fornelli e le superfici vicine: il grasso, l' olio incombusto e lo sporco sono tutti ottimi materiali combustibili;
- mantenere pulite le cappe di aspirazione;
- assicurarsi che nei forni a legna o a carbone non rimangono braci ardenti in assenza di personale;
- prestare la massima attenzione alle lavorazioni che necessitano della presenza di fiamme;
- non gettare olio in padelle gia molto calde: si rischiano schizzi di olio bollente;

alla fine del turno di lavoro;

- chiudere tutte le valvole del gas presenti in cucina;
- controllare che tutte le apparecchiature elettriche siano spente (sia quello presente sulle singole apparecchiature, sia quello presente nelle presa a muro);
- disattivare, se presente, l' interruttore elettrico della cucina;
- se possibile aerare il locale.

RICORDIAMO ALCUNE NORME FONDAMENTALI PER LA PREVENZIONE INCENDIO:

- L'acqua non deve essere mai versata nell'olio caldo, in quanto si trasforma in vapore, facendo schizzare l'olio a notevole distanza con rischio di infortuni al personale e pericolo di incendio
- In caso di incendio su una friggitrice o padella, occorre utilizzare una coperta antincendio per soffocarlo. Se possibile scaricare l'olio dal contenitore della friggitrice. Non usare mai l'acqua, ma solo estintori a polvere o a CO_2.
- Quando non sono in uso le friggitrici devono essere disalimentate
- Deve esserci programma di pulizia delle friggitrici e delle cappe della cucina, sotto la supervisione di un responsabile
- Idonee istruzioni sulle misure da prendere in caso di incendio devono essere impartite a tutto il personale di cucina.

SPEGNIMENTO DI UN INCENDIO DI UNA FRIGGITRICE. NOTARE COME IL CORPO E LE MANI SIANO PROTETTE

PER PREVENIRE L' INCENDIO IN SALA

Alla fine del turno controllare che tutte le apparecchiature elettriche siano spente; occorre che sia l' interruttore proprio della singola apparecchiatura sia quello eventualmente presente nella presa a muro siano in posizione " off";
prestare la massima attenzione nel servire ai clienti i piatti che comportano la presenza di fiamme libere (fondute al tavolo, flambè, ecc.).

COME CARICARE CORRETTAMENTE IL FRIGORIFERO BEVANDE

Nel deposito bevande:

- è consigliabile sistemare la pila di cassetta su un supporto di circa 15cm per aumentare l' altezza della posizione della cassetta più bassa;
- le maniglie della cassetta più in alto non devono essere ad altezza superiore a circa 1,5m;
- sistemare le cassette in modo da non essere obbligati a sollevare con torsioni del busto.

Nel frigorifero:

- è consigliabile sistemare bottiglie singole (non in cassetta);
- se si devono comunque sistemare cassette, utilizzare ripiani posti tra 50 e 100cm di altezza.

RISCHI

RIMEDI

Rischi	Rimedi
Scivoloni, inciampi e cadute su pavimenti umidi e scivolosi mentre ci si muove attraverso la cucina (ad esempio mentre si trasportano pentole, padelle, ecc)	Indossare scarpe di sicurezza con suole anti sdrucciolo
Colpiti da oggetti cadenti dai ripiani della cucina o dai forni	Controllare che tutti gli oggetti siano riposti opportunamente e gli sportelli abbiano le serrature in ordine
Tagli causate da coltelli o altri oggetti acuminati	Usare i guanti protettivi
Dita e mani ferite, incluso amputazioni causate dal macchinario di cucina: affettatrici, taglierini, seghe, tritacarne, ecc.	Controllare che le sicurezze delle macchine non siano manomesse
Ferite all'occhio causate da schegge di osso volanti	Usare gli occhiali di protezione
Bruciature e ustioni causate dal contatto con superfici calde e utensili (incluso i contatti accidentali mentre si cerca di mantenere l'equilibrio), da schizzi di olio bollente, grasso, zuppe, acqua o altre sostanze bollenti, vapori bollenti.	Usare i guanti, i mezzi di protezione DPI (presine), vestiti accollati
Shock elettrici causate da apparecchiature difettose	Attenta manutenzione dell'impianto elettrico
Rischio di incendio causato da sorgenti di calore: forni, griglie, ecc.	Rispettare le procedure di sicurezza
Rischio di rimanere intrappolati nelle celle frigorifere	Attenta manutenzione delle serrature interne e del sistema di allarme ove sia presente
Punture di insetti	Corretta procedure di disinfestazione e pulizia

RISCHI	RIMEDI
Coinvolgimento in incidenti di lavoro, quale risultato di incomprensioni scritte od orali e mancanza di comunicazione tra membri dello staff che non parlano la stessa lingua	Usare le abilità di gestione delle differenze culturali
Esposizione alle radiazioni dei forni a microonde	Attenta manutenzione del forno
Esposizione alle alte temperature, alti livelli di umidità tipici dell'ambiente di cucina	Verifica della ventilazione e/o condizionamento della cucina
Esposizione alle differenze di temperature entrando nelle celle frigo	Utilizzare gli indumenti protettivi
Esposizione ai fumi della cottura o grigliatura	Verifica della pulizia e funzionamento dell' aspirazione delle cappe
Esposizione ai fumi dei prodotti chimici di pulizia	Seguire le istruzioni delle schede di sicurezza
Esposizione ai prodotti chimici per la disinfestazione	Seguire le istruzioni delle schede di sicurezza
Rischi di avvelenamento nell'assaggiare gli ingredienti degli alimenti o dei cibi	Seguire le norme di conservazione e dell'HACCP
Esposizione ai prodotti vegetali e animali freschi, che possono causare allergie	Usare i guanti di lattice e la normativa HACCP
Rischi di malattie infettive trasmettibili da insetti, vermi, roditori, insetti e altri animali che possono infestare la cucina	Seguire le procedure igieniche e di disinfestazione

PULIZIE

IGIENE DEL PERSONALE

Tutto il personale, durante le ore di lavoro deve osservare norme di pulizia personale e indossare idoneo abbigliamento adatto alle proprie funzioni.

- La divisa va cambiata regolarmente e comunque ogni qualvolta risulti sporca.
- Il copricapo è obbligatorio per chi produce o distribuisce alimenti; deve contenere la capigliatura e non decorare il capo
- Adoperare calzature adeguate (dpi) all'ambiente di lavoro e diverse da quelle usate all'esterno.
- Utilizzare tutti i tipi di protezione individuali forniti dall'Azienda (guanti, mascherine, ect…).
- Rispettare il divieto di fumare all'interno del luogo di lavoro.
- Parlare sufficientemente distanziati dagli alimenti ed evitare di starnutire o tossire su di essi.
- Deve essere adottato l'impiego di un sapone liquido con azione disinfettante e di una spazzola per unghie
- Per l'asciugatura delle mani usare salviette monouso o apparecchiature elettriche con getto d'aria calda
- Tagli, ferite e scorticature devono essere coperte, dopo medicazione, da una protezione resistente, fissata solidamente e di colore visibile, eventualmente anche ricoprendo con un salvadito o guanto Nel caso vengano utilizzati i guanti, è necessario che siano cambiati frequentemente, ogni qualvolta siano lacerati e ad ogni cambio di lavorazione.
- L'utilizzo dei guanti comunque non dispensa l'operatore dal regolare lavaggio delle mani.

IGIENE DELLE MANI

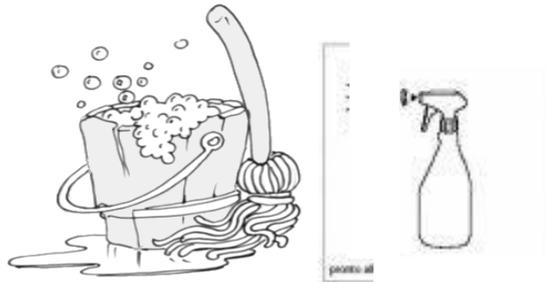
LE MANI SONO IL PRINCIPALE VEICOLO DELLA CONTAMINAZIONE BATTERICA.

- Le mani non devono essere usate al posto degli utensili.
- È vietato indossare gioielli (anelli, braccialetti, orologi, ect...)
- Le mani e le unghie devono essere mantenute pulite, con unghie tagliate corte e senza smalto.
- Le mani e gli avambracci (se scoperti) devono essere lavati in tutte le occasioni che lo richiedono e:
  - prima di iniziare a lavorare;
  - tra una procedura di lavorazione e l'altra;
  - all'uscita dalla toilette;
  - dopo aver tossito, starnutito o soffiato il naso;,,
  - prima di riprendere a lavorare dopo un'interruzione per qualunque motivo (una telefonata dopo aver fumato, pausa pranzo, ect..);
  - dopo aver toccato oggetti o alimenti che possono essere contaminati (materie prime crude, cose sporche, rifiuti, pannolini, ect...);

- Il lavaggio delle mani deve avvenire utilizzando acqua corrente calda potabile

SANIFICAZIONE

COS'È LA SANIFICAZIONE ?

La sanificazione è un insieme di operazioni che riguardano la pulizia e la disinfezione:

LA PULIZIA O DETERGENZA:

- è l'asportazione con detergenti dei residui di sporco visibile e invisibile dalle superfici.

LA DISINFEZIONE:

- è la distruzione dei batteri patogeni e riduzione del numero degli altri microrganismi ai livelli di sicurezza igienica.

A volte su alcune superfici (es. wc, serpentine della lavastoviglie) è necessario effettuare anche la disincrostazione, cioè l'eliminazione dei residui calcarei non asportabili con i comuni detergenti ma con disincrostanti acidi come acido cloridrico, acido nitrico, o acido fosforico.

COME SANIFICARE CORRETTAMENTE UNA SUPERFICIE ?

1. LAVARE PRELIMINARMENTE CON ACQUA

Per rimuovere i residui della lavorazione e le concentrazioni grossolane di sporco

2. DETERGERE

Per eliminare i residui di sporco

3. RISCIACQUARE

Per ottenere l'eliminazione di ogni traccia di sporco

4. DISINFETTARE

Per un'azione microbica

5. RISCIACQUARE ALLA FINE

Per eliminare le tracce di disinfettante

Esistono in commercio anche prodotti sanificanti per attuare la sanificazione in un unico momento

COME PULIRE ?

- Per effettuare ogni operazione indossare solo abiti adatti, nonché guanti e calzature idonei (DPI).

- Non compiere le pulizie in presenza di avventori

- Non compiere pulizie durante la preparazione dei cibi

- Non utilizzare la scopa a secco né la segatura, preferire l'uso dell'aspirapolvere

- L'acqua, da sola, non è in grado di pulire lo sporco:

1) utilizzare un detergente adatto, in funzione del tipo di sporco e della superficie da trattare; il detergente deve essere di facile risciacquo e non deve essere corrosivo

2) porre la massima attenzione nell'uso dei detergenti; non miscelare mai prodotti diversi, usare acqua calda e detersivo, rispettando le dosi indicate sulle confezioni

3) leggere sempre le avvertenze poste in etichetta

Molti prodotti sono:

1) **tossici:** il loro risciacquo è importantissimo

2) **caustici:** per le mani, gli occhi e i polmoni

3) **infiammabili:** vanno tenuti lontano dalle fonti di calore

UTILIZZARE SEMPRE I D.P.I.

COME DISINFETTARE ?

- Usare il disinfettante solo dopo aver completato la pulizia e non invertire le procedure.

- Il disinfettante non deve macchiare o lasciare sapori e odori strani sulle superfici trattate.

- Non deve essere corrosivo nei confronti del materiale con il quale viene a contatto

- Per sanificare correttamente:
  1) pulire accuratamente e risciacquare
  2) passare la soluzione disinfettante
  3) attendere per il periodo di tempo indicato in etichetta
  4) risciacquare in modo accurato e abbondante
  5) lasciare asciugare eventuali pezzi di attrezzature su ripiani puliti

- Non utilizzare mai un prodotto chimico ad una concentrazione superiore a quella raccomandata

- **NON MISCHIARE MAI DUE PRODOTTI CHIMICI**

- Dopo il loro uso, tutti gli attrezzi utilizzati per la pulizia e la sanificazione devono essere lavati e disinfettati.

- Tutti gli attrezzi per le pulizie, i prodotti detergenti e i sanificanti devono essere riposti in un locale separato da quello adibito alla conservazione degli alimenti .

- Non conservare mai un prodotto chimico in un recipiente che non sia quello originale e non versarlo mai in un recipiente anonimo o che abbia contenuto un prodotto alimentare

PULIZIA DELLE ATTREZZATURE DI CUCINA

Tutte le attrezzature devono essere corredati di certificato CE, rispondere alle vigenti norme per l'aspetto igienico sanitario e per la sicurezza alla legge 81/08

- I tavoli da lavoro, i banconi e tutte le attrezzature impiegate per la preparazione e il confezionamento dei cibi, possono essere contaminati da batteri e possono quindi costituire una eventuale sorgente di contaminazione.

- Si ricorda che le superfici logore o danneggiate non potranno mai essere pulite in modo appropriato.

- Le attrezzature devono essere facilmente smontabili, per consentire una pulizia accurata, realizzate in materiali non assorbenti, resistenti alla corrosione e privi di viti e fessure nelle quali possono facilmente introdursi residui di sporco.

- Deve essere predisposta una procedura di pulizia che specifichi quando e come pulire i vari apparecchi, come smontarli e rimontarli e le precauzioni di sicurezza.

- Qualora vi sia manipolazione di cibo, devono essere utilizzati utensili differenti per gli alimenti crudi e per gli alimenti cotti. Se ciò non fosse possibile, occorre procedere ad un lavaggio e a una disinfezione accurata delle attrezzature e utensili che sono stati usati per alimenti crudi, prima di utilizzarli per gli alimenti cotti.

- Le attrezzature, il pentolame, le stoviglie e gli utensili devono essere riposti in armadi chiusi dopo la sanificazione.

- Prima di utilizzare un utensile che andrà a contatto con gli alimenti, verificare che sia adeguatamente pulito.

- Dopo avere usato e prima di riporre un utensile, controllare che sia stato lavato, sanificato e asciugato con salviette pulite monouso.

- Non riporre utensili puliti in luoghi sporchi.

- In generale, la pulizia delle attrezzature sarà effettuata ogni volta dopo l'uso e con particolare accuratezza alla fine della giornata lavorativa.

- I coltelli, prima di essere immersi nello sterilizzatore, devono essere correttamente lavati.

PULIZIA LASTOVIGLIE

- La macchina lavastoviglie deve essere pulita e disincrostata, pertanto:
    1) le vasche e gli interni della macchina devono essere lavati giornalmente
    2) il filtro, sempre giornalmente, va tolto, lavato, sanificato e riposizionato.

- Porre particolare attenzione alla pulizia dei raccordi e delle guarnizioni delle attrezzature.

PULIZIA DEL FRIGORIFERO

- Sbrinare e sanificare il frigorifero almeno una volta ogni 15 giorni svuotandolo completamente e utilizzando un detergente neutro.

- Detergere l'interno, con particolare cura le guide, le griglie i ripiani, le guarnizioni e i cardini delle porte.

- Fare asciugare bene le superfici interne.

- Controllare giornalmente:
  - **la temperatura,**
  - **l'eventuale presenza di condensa,**
  - **la tenuta delle guarnizioni.**

PULIZIA DELL'AMBIENTE DI LAVORO

Un ambiente pulito e ordinato limita, di fatto, le possibili contaminazioni.

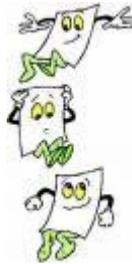
- I pavimenti, devono essere correttamente puliti e non vanno lasciati bagnati.
- Si deve provvedere allo sgombero dei rifiuti servendosi degli appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile.
- Gli spogliatoi del personale vanno rigovernati ogni giorno.

- La pulizia e la disinfezione della toilette deve essere obbligatoriamente giornaliera e ogni qualvolta sia necessario.

- Nella toilette non devono mai mancare sapone liquido, acqua calda, asciugamani monouso e carta igienica.

PULIZIA SALA RISTORANTE

- I tavoli e le sedie devono essere lavati giornalmente.
- Sostituire dopo il pasto tutto il tovagliato se monouso; dopo due utilizzazioni e a secondo la necessità, se il tovagliato è in tela.
- Deve essere stabilito un programma di pulizia per tutti gli arredi situati in sala.

PIANO DI PULIZIA

Deve essere attuato un piano di pulizia per ambienti e attrezzature che preveda le scadenze, le procedure di sanificazione e il corretto impiego degli attrezzi e dei prodotti.

Di seguito viene riportato un piano al quale fare riferimento.

PIANO DI PULIZIA :

1. **GIORNALMENTE**: detersione e disinfezione dei piani di lavoro, dei lavelli, degli strumenti di lavoro, dei recipienti per rifiuti, dei servizi igienici, dei pavimenti.

2. **SETTIMANALMENTE**: detersione e disinfezione dei frigoriferi, delle cappe aspiranti, delle pareti lavabili.

3. **MENSILMENTE**: detersione e disinfezione, previa asportazione delle derrate alimentari, di tutte le superfici, finestre,infissi, lampadari, magazzini, dispense, armadi, scarichi ed eventuali aree esterne.

4. **PERIODICAMENTE**: disinfestazione e derattizzazione ad opera di personale specializzato.

Ricordarsi di rispettare sempre accuratamente le scadenze previste, il calendario delle pulizie giornaliere,settimanali e periodiche

DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

- Predisporre un programma di interventi periodici di disinfestazione(contro blatte, mosche, ect...) e di derattizzazione (contro roditori).

- Controllare periodicamente i locali per accertare eventuali infestazioni o presenza di ratti, verificando in modo particolare la zone caldo umide, gli angoli meno illuminati e i luoghi menoaccessibili alle persone.

- Affidare gli interventi di disinfestazione e derattizzazione ad una ditta qualificata che renda noto il modo di procedere e le caratteristiche dei prodotti utilizzati.

- Ispezionare le merci in entrata, con particolare riguardo agli imballaggi.

- Impedire l'accesso ai locali da parte di insetti e roditori attraverso chiusure di possibili varchi, fessure o buchi ponendo sistemi di protezione alle finestre, nelle porte, nelle bocchette di ventilazione, ect.. .

- Conservare i rifiuti in pattumiere chiuse ermeticamente che devono essere lavate e disinfettate ogni volta che si svuotano.

- Convergere i rifiuti in una sola aerea o locale di stoccaggio.

- Provvedere a una regolare e frequente pulizia dei luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

-

MAGAZZINO

- Gli alimenti non deperibili (confezionati, scatolame, bottiglie, vasi di vetro, ect..) vanno conservati in un locale fresco e asciutto, adibito ad uso esclusivo per la conservazione di prodotti alimentari.
- Le derrate non possono essere disposte sui pavimenti ma sollevate da terra almeno 20 cm.
- Effettuare una rotazione delle scorte, tenendo presente la data di scadenza.
- Verificare l'etichettatura e l'integrità della confezione che deve presentarsi priva di deformazioni, perforazioni, ammaccature, rigonfiamenti, segni di ruggine per lo scatolame.

FRIGORIFERO E CONGELATORE

Il freddo non risana gli alimenti e tanto meno li sterilizza, ma esplica semplicemente un'azione di rallentamento dell'attività microbica. Pertanto la durata media degli alimenti refrigerati
può variare da pochi giorni a qualche settimana. E' consigliabile che gli alimenti deperibili crudi e cotti vengano conservati ad una temperatura media di + 4°C e gli alimenti surgelati e
congelati ad una temperatura media di -18°C.

- Leggere attentamente le indicazioni riportate in etichetta:
  - data di scadenza,
  - modalità di conservazione,
  - modalità di utilizzo.
- È buona norma mettere sul fondo del surgelatore i prodotti con la data di scadenza più lontana e tenere a portata di mano quelli da consumare prima.

- Non accostare cibi già cotti a prodotti alimentari crudi, specie se carni, pollame, verdura o frutta in quanto possibili inquinanti.

- I cibi vanno sempre conservati in frigorifero incartati e ben protetti.

- Non introdurre in frigorifero recipienti di vetro o acciaio caldi poiché si formano condense che vanno a gocciolare sugli altri alimenti contaminandoli.

- Non si deve sovraccaricare il frigorifero o il congelatore con eccessive quantità di prodotti, non si devono mai ostruire le griglie con vassoi o strofinacci per permettere una buona circolazione dell'aria.
- Verificare l'assenza di brina o ghiaccio sulla confezione di un prodotto surgelato e congelato e l'eventuale ammassamento del contenuto. Se presenti, sono indicatori di un avvenuto processo di scongelamento e ricongelamento dovuto a sbalzi di temperatura.

- Non interrompere mai per nessun motivo la catena del freddo.

- Non si deve mai scongelare un alimento a temperatura ambiente; lo scongelamento deve avvenire frigorifero o in forno microonde. Un alimento surgelato (es. ortaggi) può essere cotto invece direttamente.

- Gli alimenti congelati devono essere completamente scongelati prima della cottura.

- Non ricongelare mai un alimento congelato.